

# 立足台灣·放眼世界

## 黃金玉冷筍·開啟鮮筍行銷新路

### —台中市竹筍產銷班第 3 班

文圖 | 徐清銘 部分照片由產銷班提供

台中市竹筍產銷 3 班成立於民國 90 年，雖屬「年輕」的產銷班，但與農會緊密合作，除率先採行麻竹筍預冷保鮮技術，並充當對抗「鐵釘病」的先鋒，麻竹筍的品質、行情能否開創出全新局面，該班的經營表現極具指標意義，並擁有無限寬廣的前景。

台中市大坑山區生產的麻竹鮮筍幼嫩清甜，品質一流，惜因竹筍不耐保鮮的特性，遠距行銷備受限制，台中市竹筍產銷班第 3 班透過預冷保鮮處理，竹筍冷藏 2 星期依然鮮嫩可口、不失原味，該班分級精選的「黃金玉冷筍」，成功搶進超市冷藏貨架，筍農勇於求新突破，開啟鮮筍的行銷新路，該班劉瑞章班長並放眼國外市



場，列為下一波開拓目標。

#### 保鮮不易·鮮食為主

台中市大坑麻竹筍栽培面積約 350 公頃、年產量約 3,700 公噸，因鄰近消費市場，麻竹產業早已發展出以鮮食竹筍為重心的經營型態，筍農多半採覆土蓋布集



劉瑞章班長查看小株發育情形

筍產銷 3 班率先接受輔導，也是與農會合作的主力團隊，據劉瑞章班長所知，目前全台採行麻竹筍預冷保鮮的產銷班僅該班一班，鮮食麻竹筍行銷方式、行情身價能否藉由保鮮技術的突破開創出新局面，作為開路先鋒的竹筍產銷 3 班，經營表現極具指標意義。

竹筍 3 班於民國 94 年開始嘗試推展竹筍預冷保鮮處理，劉瑞章班長總結推展以來的概況，可以起步不順、過程波折、漸入佳境形容。

起步之初，鮮筍預冷處理後，仍送至傳統市場販售，傳統市場欠缺冷藏設備，竹筍很快回溫老化，預冷保鮮效果未充分

發揮，市場承銷人接受度不高，消費大眾迴響有限。嘗試不順，該班轉向大賣場、超市以及台中都會的飯店餐飲界直供通路，第一年開拓裕毛屋、

興農超市系統，接著又成功進軍愛買、松青、家樂福系統，過程中，曾發生超市配送系統出問題，間接影響竹筍鮮度等波折，不過經過磨合調整，供銷作業越來越順利，預冷鮮筍供貨量年年提升，95 年約 1 萬 4,000 公斤、96 年超過 2 萬公斤，今年統計至 8 月底為止，供貨量已超越去年全年總量。

價格方面，第一年平均單價約 27 元上下，第二年整體提高了約 10 元，今年

約式精緻栽培，產出的「沉土」麻竹筍肉質細嫩、白皙，滋味清甜，口感甚至可比水梨，品質稱譽全台。

不過，儘管大坑麻竹筍名氣響亮，一入盛產期，市場供應飽和時，價格仍泰半低迷不振。劉瑞章班長說，景況淒慘之際，上等麻竹筍的價格低至個位數，次級品甚至求售無門。

盛產期的麻竹筍行情低落，不耐保鮮的生物特性是重要因素。竹筍採收之後，仍持續進行旺盛的呼吸作用，肉質容易產生褐化及纖維化，變化快速，夏季常溫下，大清早採收的竹筍，到了中午，肉質已變質顯現老化。長久以來，保鮮問題一直是鮮食竹筍行銷上難以克服的罩門。



由母株節目包覆海草培育新株

### 預冷技術·率先施行

為了幫大坑鮮筍找出路，台中市農會與農業研究單位合作，經多年努力，成功開發竹筍預冷技術，並設計最新型的預冷設備，輔導筍農學習保鮮技術，台中市竹



新株根系茂密發育良好



產銷 3 班的竹林採精緻化栽培



參與採筍體驗活動小朋友樂開懷

因颱風多、竹筍普遍減產等因素，更拉抬超過 44 元，增幅相當可觀。竹筍預冷保鮮的效益逐漸顯現，前景看好。

### 選別嚴格·建立品牌

大坑地區預冷鮮麻竹筍取名「黃金玉冷筍」。大清早由膠布覆蓋的培土中挖出的「沉土」麻竹筍，筍殼呈淡淡的黃褐色，清洗後，經預冷保鮮處理，色澤有如黃金般鮮黃亮麗，確實不愧「黃金」之名，而白皙細緻的筍肉，既貼近「玉」的調性，又與「預」同音，名號頗符合商品特色。

麻竹筍預冷保鮮處理流程相當緊湊，筍農從竹林採收後送進集貨場，經分級篩選，由滾筒式毛刷清洗筍

面泥土，送入冰水池中降溫近 1 小時，使竹筍中心溫度降至 5°C 以下，再送入壓差預冷庫 40 分鐘，達到設定溫度後包裝貯存，即可等候分裝出貨。

劉瑞章表示，竹筍預冷後以塑膠袋包裝於 0 - 2°C 的低溫貯藏，竹筍呼吸作用近乎停頓，保鮮期可長達 2 星期，並可減少水分附著與微生物污染，保留原有糖分、維生素等營養成分，而經預冷的竹筍也有利於提升品質，鮮炒食用特別甜脆爽口。

劉瑞章說，「黃金玉冷筍」選別相當嚴格，筍殼色澤、外觀完整性、長度、圓周比例均須符合標準，重量介於 1.2 - 1.8 公斤之間，大小規格合乎一般小家庭一餐食用。他強調，



大坑玉冷筍保鮮期長提升商品價值

「黃金玉冷筍」均經過 CAS 吉園圃認證通過，絕未添加保鮮劑或其它添加物，完全仰賴預冷保鮮，符合健康安全的要求。

選種區母株均有編號

## 防堵疫病·擔當先鋒

台中市竹筍產銷 3 班於民國 90 年正式成軍，論輩分，比起中市其它產銷班算是小老弟，與農會等輔導單位合作卻相當緊密，率先推展竹筍預冷保鮮技術外，在台中市農會對抗竹筍大敵「鐵釘病」計畫中，該班也扮演先鋒角色。

「鐵釘病」正式學名為「炭紋病」，俗名也稱為「褐條病」、「筍釘病」，染病的竹櫟，新長竹葉會出現黃白色與綠色相間的細條形炭紋，在春天新梢抽出到初夏時病徵最為明顯，罹病竹株生產的竹筍，原本黃色的筍殼會帶有黑紋，筍肉纖維化，堅硬如鐵釘，而有「鐵釘病」之稱，被感染的竹筍幾無商品價值。

「鐵釘病」由炭紋病毒引起，目前所知，其傳染途徑主要透過割筍的鋤刀傳播病毒，劉瑞章說，筍刀不可能割完一櫟消毒一次，一旦一櫟竹株感染，往往蔓延全園，而且會一代傳一代，令筍農聞之色變。

劉瑞章表示，鐵釘病自來即有，但是以前發病有季節性，9 月底竹筍產期即將結束時較常浮現，如今卻不

分節令，

全年都可能發生，近 2、3 年來尤其嚴重，惡化原因可能與溫室效應引發氣候變異有關，大氣升溫有利於病毒快速繁衍。

## 汰弱換新·已具成果

鐵釘病無分地域、全台皆有，為患對象以節間萌生側芽繁衍的麻竹、綠竹最為嚴重，以地下走莖繁衍的孟宗竹、桂竹，相對較不受影響。大坑地區栽培以麻竹、綠竹為主，因而飽受鐵釘病肆虐之苦，劉瑞章說，嚴重時，竹林受創程度可達 6、7 成，辛苦經年，卻難得有好筍可收成。

台中市農會對抗鐵釘病計畫，以篩選優良母株培育新苗汰換染病竹株為主軸，竹筍 3 班則擔當第一線育種重任，班員的竹林並提供取



冷藏貯存的玉冷筍外殼維持黃金色澤



鮮筍置於冰水池中預冷，可保存竹筍鮮度

樣園區，農業研究單位於園區取樣檢測篩選出未受病毒感染、體質強健的成竹作為母本，在節上包覆保濕性佳的海草，再套上塑膠布，誘使新苗萌發，待苗株茁長至一定程度，即移植至隔離區繼續培育，以避免感染，長成後，即可上陣換種更新。這項計畫進行至今，培養的新株已見規模，預計明年初發表成果。

汰弱換新計畫是漫長的任務，健康母株仍然可能被感染，檢測工作必須持續不斷地進行，雖然辛勞，卻是長久之計。鐵釘病為患嚴重，大坑筍農對這項更新計

畫普遍支持。竹筍 3 班則與農會合作育種計畫，可優先獲得健康新株，未來生產面更具優勢。劉瑞章說，竹林更新最好全園一併進行，但新栽竹苗約第 3 年才能盛產，農業研究單位建議分 3

階段更新，筍農不至於全年無收。

## 調節出貨·開拓通路

竹筍 3 班產出的麻竹筍，以往多數運送傳統拍賣市場，採用預冷保鮮技術以來，通路廣開，預冷筍銷售情況蒸蒸日上，劉瑞章班長預估今年行銷比例可接近總產量的 2 成。他認為，預冷筍的推展，除了平均單價提高約 10 元的直接效益外，並有利於調節出貨時間、開拓多元化通路，前景一片光明。

多年前，竹筍 3 班曾嘗試開拓日本市場，不巧遇上 SARS 風暴而

停頓，如今保鮮技術精進，劉瑞章雄心再起，預冷筍進軍國外市場已列為努力目標。他認為，放眼全球，麻竹筍採培土、覆布的精緻細膩栽培極其少有，論品質，國產麻竹筍競爭力十足，而大坑麻竹筍纖維質細、又脆又甜，品質冠全台，但不可自滿，好還可更好，保鮮技術的突破，品質隨之向上提升，前方路途無限寬廣。 



### 台中市竹筍產銷班第 3 班

班長劉瑞章：04-2239-0060 · 0939-203-675

台中市北屯區大坑里光西巷 56 號